

# MACARRONADA COLORIDA

## INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão quebrado em quatro pedaços  
2 batatas medias cortadas em cubos  
1 cenoura grande cortada em pequenos pedaços  
1 cebola pequena picadinha  
1 tomate medio picado  
Carne macia cortada em pequenos pedaços, não muita carne  
3 colheres sopa de óleo  
2 colheres sopa de colorau  
3 colheres de sopa de extrato de tomate  
Um pouco de cominho  
Pimenta e sal a gosto  
Dois copos de água  
Manjeriçã fresco cortadinho

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela separada com sal e um pouco de óleo.

Em outra panela faça o molho com os demais ingredientes.

Coloque a carne e tempere com o sal, o cominho, o colorau, a pimenta e o óleo e refogue.

Adicione a cebola o tomate a batata e a cenoura.

Refogue mais um pouco.

E em seguida coloque a água.

Quando estiver com o caldo bem grosso acrescente o extrato de tomate e o manjeriçã. Deixe ferver mais um pouco e em seguida misture com o macarrão.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55715-macarronada-colorida.html>